

(юмрукътъ) ти въ ссждѣть да стои до дѣто ще ти потрѣба да ѣж готвишь.

Когато има месо закачено да вѣтря (ветрѣе) не го оставяй да виси все на възъ единъ странж, но прѣобращай го често да не ся стича сокътъ все на единъ странж.

Какъ да спазвамы млѣкото.

Стига да туримъ въ млѣкото малко листовце отъ рѣпж (рафанис) вжтрѣ въ прѣстенийтъ ссждѣ въ който трѣба да сѣди млѣкото, за да ся не-вкыснува за много дни.

Какъ да спазвамы млѣкото прѣсно.

Единъ Англійскый вѣстникъ споменува за единъ простъ и непогрѣшимъ способъ какъ да спази нѣкой за много врѣме прѣсно млѣко да ся неразвали. Млѣкото трѣба да ся тури въ единъ букаль добръ затулень, който ся потопява за цѣлж четвърть отъ часѣтъ въ единъ по-гольмъ ссждѣ съ врѣлж водж. Така приготвено млѣкото, когато отвори нѣкой букальтъ, намѣрва го такво зѣ каквото си е било когато го издоиль, и трае за много врѣме.

Какъ да правяшь добро блажно масло.

Не трѣба никога да оставяшь млѣкото което е за масло, въ тъмны ниски и влажны зимницы, защото маслото зема отъ туй единъ джхъ на мухель.